

Q · CERO
restaurante

Q · CERO

restaurante

Embutidos, quesos ... de la tierra

⊗ Jamón Ibérico de Cebo de Guijuelo Blázquez con sus tostas de pan con tomate natural	15,00 €
Cecina I.G.P con aceite de oliva Arbequina y sus tostas.	14,00 €
⊗ Lomo Ibérico de bellota.	17,00 €
⊗ Queso curado de oveja Canal	10,00 €
Surtido de Ibéricos	17,50 €

Entrantes

⊗ Ensalada templada de queso de cabra, frutos secos fritos, cebolla caramelizada y aliño de Módena.	12,50 €
⊗ Ensalada mixta con ventresca.	10,50 €
Ensalada de escabeches de ave con sus verduritas aliñadas en su propio jugo.	14,50 €
⊗ Parrillada de Verduras de temporada.	12,00 €
⊗ Pata de pulpo braseada sobre patata rota con reducción de Martini rojo.	13,50 €
⊗ Steak tartar de solomillo en el momento.	16,80 €
⊗ Carpaccio de atún rojo con tartar de tomate y soja, huevos de salmón y crujiente de manzana granny smith	14,50 €
⊗ Carpaccio de solomillo de buey, lascas de foie y rallado de parmesano con aceite oliva virgen.	16,50 €
Manillas de cerdo para el señorito. Sin mancharse las manos	11,90 €
Mollejas de cordero al ajillo con setas y jamón	10,00 €
Revuelto de bacalao confitado, piquillos confitados y patatas paja	11,50 €
Calamares frescos fritos	12,95 €
⊗ Calamar fresco trinchado a la plancha	14,50 €
Ración de pan con tomate natural rallado	4,00 €

Nuestros arroces

Todos nuestros arroces se elaboran en el momento en paellero, el tiempo de elaboración aproximado es de unos 30 minutos exceptuando el risotto de rabo. Aconsejamos pedirlos mientras disfruta de uno de nuestros entrantes.

Precios por persona, mínimo 2 personas y mesa completa.

Risotto de rabo estofado	9,00 €
⊗ Arroz caldoso de Bogavante	14,50 €
Arroz negro con sepia y langostinos acompañado de su alioli.	12,50 €
Arroz cremoso de calamares, verduritas y boletus	14,00 €
⊗ Arroz de conejo y alcachofas	13,50 €

Carnes

⊗ Solomillo de buey con taco de foie fundente	18,90 €
Solomillo de buey con pastel de Boletus y cebolla caramelizada	18,00 €
Entrecote de trinchado 400gr con su guarnición	15,00 €
Chuletón de Buey 800 gr para 2 personas	32,50 €
Chuletillas de lechazo castellano IGP	14,00 €
Carrilleras de ternera estofadas con parmentier de patata ahumada	14,50 €

Del mar

Bacalao confitado a baja temperatura con patatas al ajo arriero de piquillos	16,50 €
Bacalao a la Vizcaína	18,00 €
⊗ Atún Rojo al punto con verduritas a la llama y romescu de piñones	18,00 €
Pescados del día (según mercado)	s/m

La parte más dulce

Tarta especial de tres chocolates	4,50 €
Tarta de queso al horno con toffe	4,00 €
Sorbete de mojito especiado	4,50 €
Leche Helada de Baonza	3,50 €
Tiramisú tradicional de mascarpone en copa	4,50 €
Croquetas fundentes de chocolate	4,00 €
Copa de Helados variados	4,00 €
Postres caseros del día	3,50 €

Menú para los más peques

Menú y postre infantil	8,50 €
------------------------	--------

⊗ plato apto para celíacos

Q • CERO
restaurante